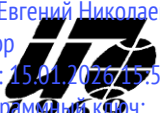


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Трофимов Евгений Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 15.01.2026 15:56:02
Уникальный программный ключ:
c379adf0ad4f91cbbf100b7fc3323cc41cc52545



**Образовательное частное учреждение высшего образования
«Российская международная академия туризма»**

Факультет менеджмента туризма
Кафедра туризма и гостиничного дела

Принято Ученым Советом
25 июня 2025 г.
Протокол № 02-06-02

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
В.Ю. Питюков
23 июня 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОСНОВЫ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»**

по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент
направленность (профиль) «Международный гостиничный менеджмент»
квалификация (степень) выпускника – бакалавр
Б1.В.05

Рассмотрено и одобрено
на заседании кафедры
22 мая 2025 г., протокол №09

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся компетенции ПК-3 средствами дисциплины «Основы рационального питания».

Задачи дисциплины:

1. Способствовать формированию у обучающихся знаний о ключевых показателях экономической эффективности предприятия индустрии гостеприимства.
2. Способствовать формированию у обучающихся способности принимать экономически обоснованные решения по управлению доходами предприятия индустрии гостеприимства.

2. Перечень формируемых компетенций и индикаторов их достижения, соотнесенные с результатами обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, представленных в компетентностной карте дисциплины в соответствии с ФГОС ВО, компетентностной моделью выпускника, определенной вузом и представленной в ОПОП, и содержанием дисциплины (модуля):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК 3 Способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений и формирование стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержание уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность и устойчивое развитие предприятий индустрии гостеприимства;	ПК 3.1. знает принципы и методы формирования стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержания уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность ПК 3.2. умеет формировать интегрированную систему управления рисками на предприятии с целью устойчивого развития ПК 3.3. владеет способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений	Знает: принципы и методы формирования стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержания уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность Умеет: формировать интегрированную систему управления рисками на предприятии с целью устойчивого развития Владеет: навыками участия в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений

3. Место дисциплины в структуре ОПОП и этапы формирования компетенций

Дисциплина «Основы рационального питания» относится к дисциплинам части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений. Компетенции,

формируемые дисциплиной «Основы рационального питания», также формируются и на других этапах в соответствии с учебным планом.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

4.1. Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		7	-
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	36	36	-
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	16	16	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР)	16	16	-
групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	2	2	-
групповые консультации по подготовке курсового проекта (работы)	-	-	-
контактная работа при проведении промежуточной аттестации (в том числе при оценивании результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) (ПА конт)	2	2	-
Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе	36	36	-
СРУз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	34	34	-
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	2	2	-
Форма промежуточной аттестации (экзамен)	зачет		
Общая трудоемкость дисциплины: часы	72	72	-
зачетные единицы	2	2	-

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Основные принципы рационального питания	Назначение пищи, Основные вещества, необходимые для построения тела человека. Непрерывность процессов синтеза и распада (ассимиляции и диссимиляции) веществ в организме. Обмен веществ – главное отличительное свойство живого организма. Интенсивность процесса обмена веществ. Равновесие процессов распада и восстановления органических веществ. Особое значение

		<p>пластических процессов для развития и роста организма. Удовлетворение потребности организма в определенном количестве и соотношении пищевых веществ, т.е. количественная адекватность питания и сбалансированность питательных веществ или качественная полноценность питания.</p> <p>Обмен веществ и энергетическая ценность питания. Энергетический баланс. Отрицательный и положительный энергетический баланс. Учет энергетических затрат – важнейшее условие организации рационального питания различных групп населения.</p> <p>Нерегулируемые траты энергии – основной обмен и специфически-динамическое действие пищевых веществ. Регулируемые затраты энергии, их зависимость от объема и характера физической и умственной работы (группы интенсивности труда), от пола и возраста.</p> <p>Соблюдение режима питания – регулярность, дробность, распределение в течение суток, полноценность питания при каждом приеме пищи.</p>
2.	Белки, их роль в жизнедеятельности организма	<p>Белки – главная составная часть пищи. Пластическая функция белков. Химический состав белков. Аминокислоты. Биологическая ценность незаменимых аминокислот. Роль наиболее важных в питании аминокислот – лизина, триптофана, метионина. Соблюдение азотистого равновесия – важнейшее условие рационального питания. Белки в смешанных пищевых рационах. Животные и растительные белки, их полноценность и перевариваемость. Суточная потребность в белках различных групп населения. Причины развития белковой недостаточности. Тяжелые нарушения, возникающие в организме под влиянием белковой недостаточности.</p>
3.	Жиры, их пищевая и биологическая ценность	<p>Потребление жиров в различных странах. Многообразная роль жиров в питании человека.</p> <p>Влияние жиров на вкусовые свойства пищи. Жиры как важный источник энергии. Жиры – источник важнейших биологически ценных веществ. Состав жиров. Животные и растительные жиры. Жирные кислоты: насыщенные и ненасыщенные. Жизненно необходимые полиненасыщенные жирные кислоты – линолевая, линоленовая, арахидоновая (витамин F), их роль в регуляции обменных процессов.</p> <p>Фосфолипиды, их роль в организме. Стерины, их биологическая активность. Значение холестерина в организме и влияние состава пищи на его обмен.</p> <p>Физиологическая потребность в жирах. Причины и последствия нарушения норм потребности жиров.</p>
4.	Углеводы, их роль в	Углеводы – основной источник восполнения

	питании	энергетических затрат человека. Содержание углеводов в клетках и тканях. Пути превращения избытка углеводов в организме. Основные источники углеводов в питании человека. Простые углеводы (моно- и дисахариды) и сложные углеводы (полисахариды). Пищевые волокна, роль пектинов и клетчатки в пищеварительном процессе. Неблагоприятные последствия при недостаточности и избытке углеводов в пище. Потребность в углеводах. Усвояемость углеводов из различных продуктов при смешанном питании.
5.	Витамины, их роль в жизнедеятельности организма	Регуляторная функция витаминов. Общие свойства витаминов. Развитие учения о витаминах. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах и гипервитаминозах. Классификация витаминов. Международная номенклатура витаминов – водорастворимые и жирорастворимые витамины. Зависимость потребности в витаминах от различных факторов. Причины возникновения витаминной недостаточности (экзогенная и эндогенная недостаточность). Наиболее известные авитаминозы. Характеристики важнейших витаминов, их источники и потребность. Витаминаподобные вещества. Витаминизация продуктов питания.
6.	Минеральные вещества, их роль в питании человека	Минеральные вещества как исходный материал для построения тканей организма. Кислотно-щелочное равновесие. Источники кислотных и щелочных элементов. Макроэлементы и микроэлементы. Водно-солевой обмен. Значение и необходимое соотношение основных макроэлементов. Рекомендуемые величины потребления основных макроэлементов и их источники. Важнейшие микроэлементы, участвующие в кроветворении. Регуляторная и пластическая функции микроэлементов. Потребность в основных микроэлементах и их источники. Причины и последствия недостаточного и избыточного поступления минеральных веществ в организм. Вода как составная часть тела человека. Интенсивность водного обмена и его зависимость от потребления различных солей. Потребность организма в воде.
7.	Основные требования к пищевым рационам и режиму питания	Адекватность и сбалансированность питания. Формула сбалансированного питания по А.А.Покровскому. Правильно организованное питание с учетом индивидуальных особенностей организма (конституция, вес, рост и т.п.). Усвояемость и насыщаемость пищи. Зависимость усвояемости пищевых веществ от органолептических и вкусовых свойств пищи. Удобоваримость пищи. Насыщающая способность различных пищевых продуктов. Рекомендуемый суточный объем пищи. Режим питания – соблюдение времени приема пищи,

		<p>распределение ее по весу, калорийности и объему, соблюдение оптимальной температуры пищи. Последствия нарушения режима питания.</p> <p>Особенности пищевых рационов и режимов питания детей и лиц пожилого возраста. Питание при повышенных физических нагрузках. Традиции питания у народов различных стран. Зависимость состава пищи, способов ее приготовления от хозяйственной деятельности людей, территориальных и климатических условий, религиозных запретов и пр.</p>
8.	Основные принципы построения лечебного и диетического питания	<p>Обеспечение физиологических потребностей, учет возможностей организма усваивать пищу, учет местного и общего воздействия пищи на организм, использование в питании щадящей диеты в сочетании с контрастными, нагрузочными периодами питания, учет химического состава и кулинарной обработки пищи.</p> <p>Согласование выбора диеты с индивидуальными особенностями организма, труда и быта человека, климатическими условиями, местными и национальными традициями в питании, личными привычками, непереносимостью отдельных видов пищи, материальными возможностями.</p> <p>Критический анализ некоторых нетрадиционных концепций питания и лечебно-профилактических диет: вегетарианство, лактовегетарианство, «средиземноморская» диета, сыроедение, радикальные диеты веганов, голодание, раздельное питание и др.</p> <p>Диетическое питание как метод комплексного лечения. Лечебное питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, при заболеваниях почек, при сердечно-сосудистых заболеваниях, при заболеваниях, обусловленных нарушением обмена веществ: ожирении, подагре, сахарном диабете. Лечебное питание при пищевой аллергии.</p> <p>Лечебное применение минеральных вод. Основные действующие факторы минеральных вод: общая минерализация, ионный состав, наличие активных ионов, органических веществ и газов, активная реакция среды, температура и пр. Классификация минеральных вод. Механизм действия минеральных вод при питьевом лечении. Применение минеральных вод России и стран СНГ при различных заболеваниях.</p>

5.2. Разделы дисциплин и виды занятий

5.2.1. Очная форма обучения

№	Наименование разделов и тем дисциплины	Формируема я	Всего часов	Контактная работа с обучающимися (час.)	СРО
---	--	-----------------	----------------	--	-----

		компетенция		Итого	в том числе				
					ЗЛТ	ЗСТ (ЛР)	ЗСТ (ПР)	ГК/ПА	
1	Основные принципы рационального питания	ПК-3	10	4	2	-	2	-	6
2	Белки, их роль в жизнедеятельности организма	ПК-3	8	4	2	-	2	-	4
3	Жиры, их пищевая и биологическая ценность	ПК-3	8	4	2	-	2	-	4
4	Углеводы, их роль в питании	ПК-3	8	4	2	-	2	-	4
5	Витамины, их роль в жизнедеятельности организма	ПК-3	8	4	2	-	2	-	4
6	Минеральные вещества, их роль в питании человека	ПК-3	8	4	2		2		4
7	Основные требования к пищевым рационам и режиму питания	ПК-3	8	4	2		2		4
8	Основные принципы построения лечебного и диетического питания	ПК-3	8	4	2		2		4
	Групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	ПК-3	2	2	-	-	-	2	-
	Форма промежуточной аттестации (зачёт)	ПК-3	4	2	-	-	-	2	2
	Всего часов		72	36	16	-	16	6	36

6. Контактная и самостоятельная работа обучающихся

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплинам (модулям) включает в себя: занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками РМАТ и (или) лицами, привлекаемыми РМАТ к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся) и (или) занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия), и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками РМАТ и (или) лицами, привлекаемыми РМАТ к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации).

Занятия лекционного типа проводятся в соответствии с объемом и содержанием, представленным в таблице раздела 5.

При проведении учебных занятий по дисциплине обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, содержание дисциплины (модуля) составлено на основе результатов научных исследований, проводимых РМАТ, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

6.1. Занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и др.)

Тема 1. Основные принципы рационального питания

Цель занятия: Формирование представлений обучающихся о принципах и методах формирования стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержания уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность в индустрии гостеприимства.

Компетенции:

ПК-3. Способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений и формирование стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержание уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность и устойчивое развитие предприятий индустрии гостеприимства

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии)

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о принципах и методах формирования стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержания уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность в индустрии гостеприимства.

Тема 2. Белки, их роль в жизнедеятельности организма

Цель занятия: Развитие знаний обучающихся о принципах и методах формирования стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержания уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность в индустрии гостеприимства.

Компетенции:

ПК-3. Способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений и формирование стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержание уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность и устойчивое развитие предприятий индустрии гостеприимства

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный (ответ в форме дискуссии)

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о принципах и методах формирования стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержания уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность в индустрии гостеприимства.

Тема 3. Жиры, их пищевая и биологическая ценность

Цель занятия: рассмотреть пищевую ценность жиров.

Компетенции:

ПК-3. Способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений и формирование стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержание уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность и устойчивое развитие предприятий индустрии гостеприимства

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный (ответ в форме дискуссии)

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о принципах и методах формирования стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержания уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность в индустрии гостеприимства.

Тема 4. Углеводы, их роль в питании

Цель занятия: рассмотреть роль углеводов в жизни человека.

Компетенции:

ПК-4 Владение навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничных и ресторанных предприятий в условиях международного рынка.

ПК-5 Способен оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности, выявлять новые рыночные возможности и формировать новые бизнес-модели взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами предприятий индустрии гостеприимства на международном рынке.

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный (ответ в форме дискуссии)

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о принципах и методах формирования стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержания уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность в индустрии гостеприимства.

Тема 5. Витамины, их роль в жизнедеятельности организма

Цель занятия: изучить свойства витаминов, их биологическую роль и влияние на организм.

Компетенции:

ПК-3. Способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений и формирование стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержание уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность и устойчивое развитие предприятий индустрии гостеприимства

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный (ответ в форме дискуссии)

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о принципах и методах формирования стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержания уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность в

индустрии гостеприимства.

Тема 6. Минеральные вещества, их роль в питании человека

Цель занятия: рассмотреть роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Компетенции:

ПК-3. Способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений и формирование стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержание уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность и устойчивое развитие предприятий индустрии гостеприимства

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный (ответ в форме дискуссии)

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о принципах и методах формирования стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержания уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность в индустрии гостеприимства.

Тема 7. Основные требования к пищевым рационам и режиму питания

Цель занятия: рассмотреть требования, предъявляемые к рациональному питанию.

Компетенции:

ПК-3. Способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений и формирование стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержание уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность и устойчивое развитие предприятий индустрии гостеприимства.

Тип занятия: семинар

Форма проведения: практическая работа

Выполнение практической работы на выявление сформированности умений формировать интегрированную систему управления рисками на предприятии с целью устойчивого развития предприятия индустрии гостеприимства.

Тема 8. Основные принципы построения лечебного и диетического питания

Цель занятия: познакомиться с принципами построения лечебного и диетического питания.

Компетенции:

ПК-3. Способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений и формирование стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержание уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность и устойчивое развитие предприятий индустрии гостеприимства

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный (ответ в форме дискуссии)

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о принципах и методах формирования стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержания уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность в индустрии гостеприимства.

6.2. Самостоятельная работа обучающихся

Тема 1. Основные принципы рационального питания

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о принципах и методах формирования стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержания уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность в индустрии гостеприимства.

Тема 2. Белки, их роль в жизнедеятельности организма

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о принципах и методах формирования стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержания уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность в индустрии гостеприимства.

Тема 3. Жиры, их пищевая и биологическая ценность

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о принципах и методах формирования стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержания уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность в индустрии гостеприимства.

Тема 4. Углеводы, их роль в питании

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о принципах и методах формирования стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержания уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность в индустрии гостеприимства.

Тема 5. Витамины, их роль в жизнедеятельности организма

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о принципах и методах формирования стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержания уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность в индустрии гостеприимства.

Тема 6. Минеральные вещества, их роль в питании человека

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о принципах и методах формирования стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержания уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность в индустрии гостеприимства.

Тема 7. Основные требования к пищевым рационам и режиму питания

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к выполнению практической работы на выявление сформированности умений формировать интегрированную систему управления рисками на предприятии с целью устойчивого развития предприятия индустрии гостеприимства.

Тема 8. Основные принципы построения лечебного и диетического питания

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о принципах и методах формирования стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержания уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность в индустрии гостеприимства.

6.3. Методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся и подготовке к промежуточной аттестации

Методические рекомендации по самостоятельной работе составлены с целью оптимизации процесса освоения обучающимися учебного материала.

Самостоятельная работа обучающегося направлена на углубленное изучение разделов и тем рабочей программы и предполагает изучение литературных источников, выполнение домашних заданий и контрольных работ, проведение исследований разного характера. Работа основывается на анализе материалов, публикуемых в интернете, а также реальных фактов, личных наблюдений.

Самостоятельная работа обучающегося над усвоением материала по дисциплине может выполняться в читальном зале РМАТ, специально отведенных для самостоятельной работы помещениях, посредством использования электронной библиотеки и ЭИОС РМАТ.

Содержание и количество самостоятельной работы обучающегося определяется учебным планом, методическими материалами и указаниями преподавателя.

Также самостоятельная работа включает подготовку и анализ материалов по темам пропущенных занятий.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время включает:

- работу с лекционным материалом, предусматривающую проработку конспекта лекций;
- изучение учебной и научной литературы;
- поиск (подбор) и обзор литературы, электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса, написание доклада, исследовательской работы по заданной проблеме;
- выполнение задания по пропущенной или плохо усвоенной теме;
- подготовку к практическим занятиям;
- подготовка к промежуточной аттестации.

В зависимости от выбранных видов самостоятельной работы студенты самостоятельно планируют время на их выполнение. Предлагается равномерно распределить изучение тем дисциплины.

7. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств по дисциплине разработан в соответствии с Методическими рекомендациями и является составной частью ОПОП.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1. Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14087-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543905>
2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 330 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14787-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544499>
3. Грибанова, И. В. Товароведение : учебное пособие : [16+] / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. — Минск : РИПО, 2019. — 360 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599938>
4. Основы товароведения : учебное пособие : [16+] / В. Е. Сыцко, Л. В. Целикова, Т. Ф. Марцинкевич [и др.] ; под ред. В. Е. Сыцко. — Минск : РИПО, 2019. — 264 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600013>
5. Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Е. Ю. Райкова. — 4-е изд., стер. — Москва : Дашков и К°, 2021. — 412 с. : ил., табл. — (Учебные издания для бакалавров). — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621686>

8.2. Дополнительная литература

1. Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2018. — 374 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496067>
2. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2018. — 328 с. : ил. — (Учебные издания для бакалавров). — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229290>
3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Дашков и К°, 2018. — 950 с. : ил. — (Учебные издания для бакалавров). — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496166>
1. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2018. — 660 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496128>

9. Обновляемые современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

9.1. Обновляемые современные профессиональные базы данных

1. <https://welcomezone.ru> - Профессиональная база данных в сфере гостеприимства;
2. <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm> - Официальный сайт Министерства экономического развития, раздел «Туризм»;
3. <https://rosstat.gov.ru/statistics/turizm> - Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики, раздел «Туризм»;
4. <https://rosstat.gov.ru/ps/tourism/> - Статистика туризма в России (Росстат);
5. <https://russpass.ru> - Цифровая экосистема в туризме (Набор услуг для планирования путешествий по России и участников туристской отрасли);

6. <https://fsa.gov.ru/use-of-technology/elektronnye-reestry> - Реестры объектов туристской индустрии Федеральной службы по аккредитации;
7. <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm> - Реестры в туризме Министерства экономического развития;
8. <https://национальныепроекты.пф/projects/turizm> - Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства»;
9. <https://www.rst.gov.ru> - Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии;
10. <http://www.rostourunion.ru/> - официальный сайт отраслевого объединения, в которое входят туроператоры, турагентства, гостиницы, санаторно-курортные учреждения, транспортные, страховые, консалтинговые, IT-компании, учебные заведения, СМИ, общественные и иные организации в сфере туризма;
11. <https://persona-grata.ru/yuridicheskie-uslugi/turbiznes-2023-trebovaniya-zakonodatelstva/gosty-v-sfere-turizma> - Национальные стандарты в сфере туризма;
12. <https://russia.travel> - Информационный портал о туризме в России;
13. <https://www.unwto.org/ru> - Официальный сайт Всемирной туристской организации;
14. <https://туризм.пф> - Официальный сайт Корпорации «Туризм.пф»;
15. <https://www.tourdom.ru> - Профессиональный портал о туризме;
16. <https://profi.travel> - Профессиональный портал о туризме «Profi Travel»;
17. <https://tonkosti.ru> - Портал «Тонкости туризма»;
18. <https://www.tourdom.ru/hotline> - Электронный журнал «Горячая линия. Туризм»;
19. <https://hospitalityguide.ru> - Hospitality Guide - Деловой портал об индустрии гостеприимства;
20. <https://www.frontdesk.ru> - Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса;
21. <https://hoteliernews.ru> - Информационный портал о гостиничном бизнесе;
22. <https://www.atorus.ru> - Официальный сайт Ассоциации туроператоров России;
23. <https://agipe.ru> - Официальный сайт Ассоциации гидов-переводчиков, экскурсоводов и турменеджеров;
24. <https://www.tourismsafety.ru> - Официальный сайт Ассоциации "Безопасность туризма";
25. <https://ocig.ru> - Официальный сайт Общероссийского союза индустрии гостеприимства;
26. <https://rha.ru> - Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации;
27. <https://favt.gov.ru> - Официальный сайт Федерального агентства воздушного транспорта (Росавиация);
28. <https://mintrans.gov.ru> - Официальный сайт Министерства транспорта РФ;
29. <https://customs.gov.ru> - Официальный сайт Федеральной таможенной службы;
30. <https://culture.gov.ru> - Официальный сайт Министерства культуры РФ;
31. <https://www.mid.ru> - Официальный сайт Министерства иностранных дел РФ;
32. <https://www.rospotrebnadzor.ru> - Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор);
33. <https://cgon.rospotrebnadzor.ru> - Официальный сайт Центра гигиенического образования населения Роспотребнадзора;
34. <https://dreamchef.ru> - Официальный сайт Национальной ассоциации кулинаров России;
35. <https://chefs.expert> - Профессионально-информационный портал гильдии шеф-поваров;
36. <https://guide.michelin.com/en/restaurants/russian> - Гид Мишлен Россия;

37. <https://rusnka.ru> - Официальный сайт Национальной курортной ассоциации;
38. <https://www.iata.org> - Официальный сайт Международной ассоциации воздушного транспорта (IATA)
39. <https://www.icao.int> - Официальный сайт Международной организации гражданской авиации (ICAO);
40. <https://www.femteconline.org> - Официальный сайт Всемирной федерации водолечения и климатолечения (FEMTEC);
41. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/ru> - Цели в области устойчивого развития;
42. <https://sdgs.un.org/ru/topics/sustainable-tourism> - Официальный сайт Департамента по экономическим и социальным вопросам ООН (Устойчивый туризм);
43. <http://www.oits-isto.org> – Официальный сайт Международной организации социального туризма (OITS);
44. <https://www.scopus.com> - Реферативная и справочная база данных рецензируемой литературы Scopus;
45. <https://apps.webofknowledge.com> - Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных Web of Science;
46. <https://www.sciencealert.com> - Science Alert является академическим издателем журналов открытого доступа. Также издает академические книги и журналы. Science Alert в настоящее время имеет более 150 журналов открытого доступа в области бизнеса, экономики, информатики, коммуникации, инженерии, медицины, математики, химии, общественной и гуманитарной науки;
47. <https://sciencepublishinggroup.com> - Science Publishing Group электронная база данных открытого доступа включающая в себя более 500 научных журналов, около 50 книг, 30 материалов научных конференций в области статистики, экономики, менеджмента, педагогики, социальных наук, психологии, биологии, химии, медицины, пищевой инженерии, физики, математики, электроники, информатики, науке о защите природы, архитектуре, инженерии, транспорта, технологии, творчества, языка и литературы.

9.2. Обновляемые информационные справочные системы

1. Информационно-правовая система «Гарант». – URL: <http://www.garant.ru/>;
2. Информационно-правовая система «Консультант плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/>.

10. Обновляемый комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. Microsoft Office. Интегрированный пакет прикладных программ;
2. Microsoft Windows;
3. Корпоративная информационная система «КИС».

11. Электронные образовательные ресурсы

1. ЭБС «Университетская библиотека Онлайн»;
2. ЭБС «Юрайт»;
3. Корпоративная информационная система «КИС».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Изучение дисциплины обеспечивается в соответствии требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент к материально-техническому обеспечению.

Материально-техническое обеспечение необходимое для реализации дисциплины включает:

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оборудование: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя; учебная доска, шкафы, учебная литература, информационные материалы, проектор, экран, персональный компьютер (ноутбук).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оборудованное специализированной и учебной мебелью, учебной доской, персональными компьютерами с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в ЭБС, электронную информационно-образовательную среду филиала, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, специализированная и учебная мебель, рабочее место библиотекаря, библиотечная стойка, стенды, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в ЭБС, электронную информационно-образовательную среду филиала, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

Московский филиал РМАТ обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определен в п.10 и подлежит обновлению при необходимости).

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в п.8, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в п.9 и подлежит обновлению (при необходимости).